bona arrosta / ma la parte de drieto, e miglior, et la parte de nanzi, e bona i sapore come, e dicto: Carne de Coniglio, e meglio arrosto, ch in niuno altro modo / et li lumbi sono la miglior parte de esso: Carne de Vrso e bona in pastelli:

Coniglio

Vrso.

Per cocer Capponi / Pauoni / Fasani / & alt' uolatili.

Cicerone, ouer cisno / ocha / Anetra / Grua / ocha saluatica / Arrone / & Cicogna / uogliono essere arrosto piene de aglio, o cepolle, et altre bone chose: Pauoni / Fasani / Coturnici / Starne / Galline saluatiche / Pedarelli / Quaglie / Turdi / Merule / et tutti li altri boni Vcelli uogliono esser arrosto: Pollastri arrosto: Piponi son boni alesso / ma arrosto son migliori: Palumbi saluatichi son boni arrosto / ma son migliori allesso con pepe & salua: Cappone bono uole esser allesso / et quando, e ben grasso uole esser arrosto / simelemente, e la gallina:

Volatili omnia

Per hauere ogni carne bella allesso.

Chi uole hauer bella carne allesso la deue diuidere in pezi come gli piace / & porla a mollo in aqua fresca per spatio de una hora / poi lauarla bene con aqua calda, et poi uterli con aqua fresca / et ponerla al foco in uno caldaro doue no stia a stretto azio che rimanghi piu bianca / Poi gli debbi poner el sale secondo che e necessario / et schiumarla bene sopratutto / et se il sale non fosse netto ponilo in un pocha dacqua calda / & i breue spatio serra deliquato / et conuerso in salimora / laquale come sia raserrata se potra poner nel caldaro pianamente / azio che non ve andassi la terra, che serra sul fondo: et se la carne fusse uecchia et dura / spetialmente Cappone et Gallina / cauala pareche uolte dal aqua bollente / et rinfredala nel aqua fresca / et in qsto modo serra piu bella et piu presto cotta:

Per fare ogni bello arrosto:

Per fare bello arrosto de pollastri / de capponi / de capretti / o de qualunche altra carne ch meriti essere arrosta / prima se fosse carne grossa / fagli trare un boglio / excepto se fosse de uitello giouine / et poi lardala, come se fano li arrosti: se fosse Cappone / Fasano / pollastro / capretto / o qualunchaltra carne ch meriti arrosto / fa ch sia ben netta / et polita / poi mettila in aqua bollente / et subito cauala fore / et ponila in aqua freda / et questo se fa / azio ch sia piu bella / & meglio se possa conciare: poi lardala / zio, e / con lardo bachuto / & altre chose conuenienti odorifere onta bn / secondo el gusto del tuo signore: et drento se te piace gli poni de bone herbe con prune secche / marasche / et Vistioli / o in tempo, de agresto / et altre chose simile: poi mettila ordinatamente nel speto / et ponila al foco / et dagli nel principio ad astio ad astio / perche sia bello & bono arrosto se deue cocere pian piano: et